

Men zegt wel eens dat men iemand pas aan tafel goed leert kennen. Hetzelfde geldt voor een streek. Laat ons daarom aan tafel gaan met Franche-Comté... Het gulle en vriendelijke karakter komt volop tot uiting. Proef de natuurlijke en eenvoudige ingrediënten zoals ze zijn, uit het vuistje of proef ze bij de koks die met creativiteit wedijveren om uw smaakpapillen te verleiden. Maar opgelet: net als in het leven bluft Franche-Comté ook aan tafel niet. De producenten en koks zijn eerlijk en echt. Hier smaken de dingen zoals ze zijn.



DE ROUTES DU COMTÉ: EEN ANDERE MANIER OM DE OMGEVING TE VERKENNEN

Mijn eerste is een groene, bebloemde grasvlakte in het hart van het Jura-gebied, Mijn tweede is een kudde gulle Montbéliardes, Mijn derde is een landbouwer die elke dag de melk van zijn kudde verzamelt, Mijn vierde is een kaasmakerij die eveneens elke dag de melk van nabijgelegen boerderijen inzamelt om kaas te maken, Mijn vijfde is een donkere en frisse kelder waar de kaas geduldig rijpt, Mijn schakels vormen samen een goed georganiseerde ketting waarvan het verhaal verteld door de Routes du Comté.

MEER INFORMATIE
(engelse website)



OP WEG DOOR DE COMTÉ

Ontdek de productieketen en de mooie samenwerking die leidt tot een legendarische kaas. Een verblijf in de sfeer van bergen tussen de weides, kaasmakerijen en rijplingskelders.

2 dagen/1 nacht in tweesterrenhotel van Logis de France of chambre d'hôte met 3 korenaren

VANAF
79€
PER SOON
MEER INFORMATIE

WIJNEN VAN DE JURA, EEN TOERISTISCHE ROUTE OM TE PROEVEN

Naar omvang (200 ha AOC) is het een van de kleinste wijngaarden van Frankrijk, maar het is ongetwijfeld een van grootste vanwege zijn diversiteit: de wijnbouw in de Jura heeft heel wat verrassingen in petto en de Route van de wijnen van de Jura is uw gids zodat u geen enkele hoeft te missen. Een toeristische route die de eerste nationale prijs voor wijntoerisme heeft gewonnen. En u hebt geluk: het is de tijd van de wijnoogst en u wordt dus ontvangen in een erg levendige wijngaard. Bedrijfsvig en altijd hartelijk, u zult het zien... Kom binnen, de kelder is langs hier!

MEER INFORMATIE



WORKSHOP KOKEN EN KENNISMAKING MET JURAWIJNEN

U verblijft in een van de mooiste dorpjes van Frankrijk dat tevens een oenologische mythe is: Château-Chalon. Op het menu tijdens uw verblijf: een charmant hotel, wijnproeven en een kookles. De ultieme droom van een fijnproever!

2 dagen/1 nacht of 3 dagen/2 nachten

VANAF
167€
PER SOON
MEER INFORMATIE

GEHEIMEN VAN TUYÉS

Ze zijn onmisbaar op de plateaus van Haut-Doubs tussen Morteau en Mouthe... Hun fascinerende weidse houten silhouetten sieren de daken van boerderijen van Franche-Comté. In deze tuyés (grote houten schoorstenen) hangt men al sinds mensenheugenis hammen, spek, rundvlees en worsten om ze langzaam en geduldig te roken in het naaldboomhout. Het is er de traditionele manier om vlees te bewaren en de belofte van bergsmaken vindt u nergens anders. De worst van Morteau is het symbool van de smaakvolle vleeswaren.

MEER INFORMATIE



HEERLIJK ARRANGEMENT BIJ HET MEER SAINT POINT

De charme van een sterrenverblijf met onberispelijke bediening, uitstekende keuken, culturele en gastronomische bezoeken om het beste (en het lekkerste) van Haut-Doubs te ontdekken!

3 dagen/2 nachten volpension in een driesterrenhotel

VANAF
219€
PER SOON
MEER INFORMATIE

RENDEZ-VOUS

MUZIEKFESTIVAL IN BESANÇON



Voor zijn 63ste editie van 16 tot 26 september wordt een uitgebreid programma aangeboden: van klassiek tot jazz en wereldmuziek. De internationale wedstrijd voor jonge dirigenten en heel de stad viert feest!

MEER INFORMATIE
(franse website)

HET FEEST VAN DE « BLOU » IN ARBOIS

Op 5 september offeren de inwoners van Arbois aan hun patroonheilige Sint Just, een gigantische druiventros (een blau). Een optocht, een religieuze ceremonie en een volksfeest in de straten van Arbois.

MEER INFORMATIE
(franse website)

DE AFDALING VAN DE KOEIEN NAAR HÔPITAUX-NEUFS

Op 12 september verlaten de koeien van Montbéliard hun alpenweiden om in hun winterverblijf in te trekken. De koeienbellen, de bloemenstoet, het boerenfeest en die berggeest waar we zo dol op zijn.

AANRADERS

LA PETITE ECHELLE. EEN TOPHERBERG!

Op enkele kilometers van Pontarlier en tot 30 oktober kunt u, als u de berg durft te beklimmen, de deur openduwen van La Petite Echelle, een alpenherberg als uit een droom! Aan de voet van Mont d'Or, een restaurant in evenwicht met de natuur en de lokale economie. Reserveren verplicht!

MEER INFORMATIE
(franse website)

EEN KASTEEL EN EEN BISTRO IN HET HART VAN DE WIJNSTREEK



Het kasteel van Germigney en de bistro Le Pontarlier, vlakbij Arbois, zijn de bezieling van het pittoreske dorpje Port Lesney. Het eerste is een luxueus maar zeer toegankelijk etablissement, het tweede biedt een « cuisine canaille » aan in een ontspannen sfeer. En in hun kelders vindt u volop Jurawijnen!

MEER INFORMATIE
(engelse website)

GEPEKELDE VLEESWAREN VOLGENS DE MEEST PURE TRADITIE VAN FRANCHE-COMTÉ

Noordelijker, op 45 kilometer van Malbuisson, vindt u Grand Combe Chateleu, het dorp van de « tuyés ». Er zijn opmerkelijk veel van deze hoge schouwen en evenveel artisanale en familiale bedrijfjes waaronder die van maison Faivre, een charcuteriebedrijf opgericht in 1890.

MEER INFORMATIE
(franse website)



De aanraders van deze e-letter worden u voorgesteld door Anne Chauveau, een journaliste uit de Franche-Comté. Ze worden warm door haar aanbevolen.

BESTEL HET NIEUWE FRANCHE-COMTÉ-MAGAZINE

TALRIJKE RESIDEEËN EN INFORMATIE OVER
ONS NIEUWE MAGAZINE 2010!

KLIK DAN HIER



INDIEN U HULP OF ADVIES WENST BIJ HET PLANNEN VAN UW REIS,
NEEM DAN CONTACT OP MET ONZE MEDEWERKERS VIA: N° Universel 00 800 2006 2010
EEN GRATIS GROEN TELEFOONNUMMER

RAADLEEG DE ORIGE E-LETTERS

